BATTEUR MELANGEUR N° 27

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

BATTEUR MELANGEUR N°27 et ses accessoires

- D'une construction robuste (pièces constituantes en fonte d'aluminium et tôle inox 18/10), le batteur mélangeur est particulièrement bien adapté pour battre, mélanger, fouetter les préparations réalisées par les professionnels des :
  restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes…
- Doté d'un moteur puissant, il peut actionner soit un **crochet**, une **palette**, ou un **fouet**. La partie active du crochet et du fouet est en acier inoxydable, la partie active de la palette est en aluminium alimentaire.

EQUIPEMENT DE SERIE

3 types d'outils

- **Crochet :** pour les produits difficiles à travailler comme la pâte à pain, pâtes à pizza, pâtes à tartes…..
- **Palette :** pour les produits demandant à être mélangés et homogénéisés comme des pâtes à crêpes, pâtes à gaufres, pâtes à cakes, pâtes à choux, malaxage de viandes et de poissons, purées, mélanges divers …..
- **Fouet :** pour les produits légers demandant à être mélangés et homogénéisés comme des génoises, meringues, crèmes au beurre, mayonnaise, œufs en neige, des pâtes légères diverses …..

Cuve en Acier inoxydable 18/10, contenance 9,9 litres, contenance utile 8 litres (ex pour pâtes à crêpes)

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique du Batteur mélangeur n° 27 est disponible en trois voltages

- 220 - 240V 50/60 Hz monophasé
- 115V 50/60 Hz monophasé
- 220V et 380V 50Hz Triphasé

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise supportant 16A

INSTALLATION, MANUTENTION

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Il est interdit d'appréhender l'appareil par les leviers, poignées de commande ou grille de protection.
Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à faciliter l'ajout d'ingrédients ou pour suivre l'avancement du travail (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

1ere MISE EN ROUTE :

1. Tirer sur le levier (1) vers l'avant pour déverrouiller et baisser la cuve (2)
2. Enlever du support de cuve (3), la cuve (2) et les accessoires emballés,
3. Enlever, déballer et laver à l'eau claire, les trois outils,
4. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : la cuve (2), la partie intérieure du bâti centreur de cuve (4).

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que sa tension de fonctionnement (celle-ci est lisible sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil et sur la plaque signalétique située en dessous de l'appareil) est compatible avec celle de votre réseau d'alimentation.
• Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez vous, soit à la Société SANTOS, soit à votre revendeur agréé SANTOS.

MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (le crochet (5), la palette (6) ou le fouet (7), vous pouvez :
    a. soit installer l'outil sur l'axe de rotation en verrouillant le système à baïonnette puis placer la cuve (2) avec ou sans les produits à préparer sur le support de cuve(3),
    b. soit placer la cuve (2) avec ou sans les produits à préparer, sur le support de cuve (3) puis installer l'outil sur l'axe de rotation en verrouillant le système à baïonnette.
2. Pousser la poignée (1) vers l'arrière pour faire monter la cuve (2).
3. En fin de course de la poignée (1), le serrage de la cuve (2) est réalisé.
4. Brancher la prise du cordon d'alimentation (8) sur la prise de votre alimentation secteur.
5. Introduire les produits à préparer dans la cuve (2), si cela n'a pas déjà été fait . Pour cela il faut lever la grille de sécurité (9).
6. Choisir la position du levier de vitesse (10) en fonction du travail et de la vitesse à laquelle on veut l'effectuer. Rentrer le levier (10) dans l'un des 8 crans de la crémaillère (11) à droite de la colonne (12). Les premiers crans en avant pour les vitesses rapides (travail au fouet), les crans du milieu pour les vitesses moyennes (travail à la palette), les derniers crans en arrière pour les vitesses lentes (travail au crochet).
7. La grille doit être en position basse et la cuve en position haute avant de mettre l'appareil en marche, en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (13) en position 1 ; le voyant s'allume.
8. En fin de préparation, arrêter l'appareil en actionnant
    a. soit l'interrupteur marche / arrêt (13) en position 0,
    b. soit en actionnant le bouton rouge d'arrêt "coup de poing"(14).
9. Tirer la poignée (1) vers l'avant pour baisser la cuve (2).
10. Soit démonter l'outil de l'axe de rotation en déverrouillant le système à baïonnette puis démonter la cuve (2), soit démonter la cuve (2) puis démonter l'outil de l'axe de rotation en déverrouillant le système à baïonnette.

ARRET DE L'APPAREIL

L'appareil peut être arrêté soit :

- en actionnant le bouton Marche Arrêt (13),
- en poussant le bouton d'arrêt "coup de poing" (14)
- en soulevant la grille de sécurité (9),
- en déverrouillant la cuve(2)

AJOUTS D'INGREDIENTS EN COURS DE PREPARATION

Pendant la préparation vous pouvez ajouter des ingrédients en complément (farine, œuf, huile….).
Ces ajouts sont effectués,

- soit machine en marche à travers la grille de sécurité (9),
- soit machine à l'arrêt en soulevant la grille de sécurité (9). Pour redémarrer l'appareil, il faut baisser la grille de sécurité (9).

ATTENTION : Les dégagements de poussières de farine lors du chargement et lors du démarrage du mélange est dangereux pour la santé.

SECURITE DE PRESENCE DE CUVE:

1. La cuve (2) doit être centrée et serrée en position haute entre le support de cuve (3) et le bâti de la machine (4) pour autoriser la mise en marche du batteur mélangeur par l'interrupteur marche / arrêt (13) sur la position 1. La position haute du centreur de cuve sans la cuve ne permet pas la mise en marche de la machine.
2. Le desserrage de la cuve (2) entre le support de cuve (3) et le bâti de la machine (4) provoque l'arrêt du batteur mélangeur et l'interrupteur Marche / Arrêt (13) (position 0).
3. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur Marche / Arrêt (13).
4. La remise en marche du batteur mélangeur nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur Marche /Arrêt (13) (position 1).

SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

En cas de blocage du moteur (15) (corps étranger, corps trop dur, effort de pression sur les produits traités trop important) l'interrupteur Marche / Arrêt (13) bascule automatiquement en position 0.
Remédier au défaut, et appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (13) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (8)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur Marche / Arrêt (13) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (13) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (8)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE D'ACCES AUX OUTILS:

Le batteur mélangeur ne peut démarrer que si la grille de sécurité (9) est en position basse.
La fermeture de la grille de sécurité (9) interdit l'accès aux outils dans la cuve pendant le fonctionnement en cours de préparation.
La grille de sécurité permet toutefois d'effectuer des ajouts de produits en cours de fonctionnement sans avoir à soulever celle ci.

CHANGEMENT DES OUTILS

Tous les changements d'outils sont effectués machine à l'arrêt et support de cuve en position baissée.
CHANGEMENT DE CROCHET, DE LA PALETTE ET DU FOUET

MONTAGE :

1. Placer l'outil sur l'axe de rotation (16)
2. Pousser l'outil vers le haut,
3. Tourner et soulever légèrement l'outil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour prendre en compte la baïonnette de la goupille sur l'axe de rotation de l'outil (16).

DEMONTAGE :

1. Procéder à l'inverse du montage.

MAINTENANCE

Avant toute intervention sur le batteur mélangeur il est impératif de débrancher l'appareil du secteur et de décharger le condensateur de démarrage du moteur :

Décharge du condensateur :

A l'aide d'un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (19), la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements et pignons sont graissés à vie. Cependant une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure

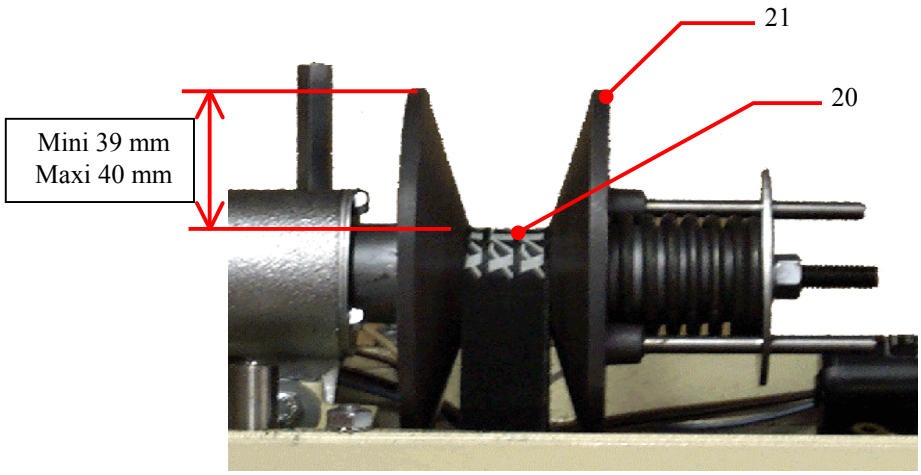
Changement de la courroie usagée du variateur de vitesses (remplacement après rupture)

Avant de procéder au changement de la courroie (20) du variateur de vitesses il est conseillé d'arrêter le batteur mélangeur en petite vitesse.

1. Débrancher l'appareil du secteur.
2. Dévisser la vis de blocage (17) et enlever le capot (18).
3. Décharger le condensateur de démarrage (19).
4. Soulever la courroie (20) pour la dégager de la poulie réceptrice (21) (faire tourner la poulie à la main pour faciliter la sortie de la courroie).
5. Dégager la courroie (20) de la poulie motrice (22) et sortir la courroie du batteur mélangeur.

Montage de la courroie neuve du variateur de vitesses

1. Engager la courroie (20) neuve sur la poulie motrice (22).
2. Soulever la courroie (20) et l'engager sur la poulie réceptrice (21) (faire tourner la poulie à la main pour faciliter le montage de la courroie).
3. Après mise en place de la courroie (20), faire tourner la poulie réceptrice (21) à la main et tirer le levier de vitesse (10) progressivement jusqu'à la position grande vitesse.
4. Dans cette position contrôler la cote de la position du dessus de la courroie au diamètre extérieur de la poulie réceptrice (21) (Cote mini 39 mm, cote maxi 40 mm) voir croquis.



- Si la cote mesurée est correcte alors le changement de la courroie (20) est terminé. Il suffit de continuer les opérations suivantes.

Remettre le capot (18) et revisser la vis de blocage(17).

Brancher l'appareil au secteur et mettre en marche le batteur mélangeur, puis faire quelques changements de vitesse pour vérifier le bon fonctionnement de la variation de vitesse sur toute la plage de vitesse.

- Si la cote mesurée est mauvaise, il faut alors procéder au réglage de la crémaillère (11) du levier de vitesse (10) en procédant de la façon suivante.

1. Desserrer les deux vis (23) de fixation de la crémaillère (11) et la déplacer vers l'avant si la cote est inférieure à 39mm ou la déplacer vers l'arrière si la cote est supérieure à 40mm.
2. Faire tourner à la main la poulie réceptrice (21) et contrôler la côte de position de la courroie.
3. Procéder ainsi jusqu'à obtenir la cote convenable, puis bloquer les deux vis (23) de fixation de la crémaillère (11).
4. Déplacer le levier de vitesse (10) sur la position petite vitesse et faire tourner la poulie réceptrice (21) à la main pour vérifier la position de la courroie dans la poulie, la courroie ne doit jamais dépasser le diamètre extérieur de la poulie.
5. Remettre le capot (18) et revisser la vis de blocage(17).
6. Brancher l'appareil au secteur et mettre en marche le batteur mélangeur, puis faire quelques changements de vitesse pour vérifier le bon fonctionnement de la variation de vitesse sur toute la plage de vitesse.

ENTRETIEN :

Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé

- Nettoyer l'outil, (crochet, palette ou fouet), après utilisation à l'eau ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Nettoyer la cuve en inox, après utilisation à l'eau ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer la cuve.
- Nettoyer le bâti en contact avec les aliments à l'eau ou avec un détergent à vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Le socle (24) sera nettoyé avec une éponge douce humide, puis sécher.

ATTENTION :

Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur la cuve (2), le crochet (5), la palette (6), le fouet (7) et la partie intérieure du bâti du batteur mélangeur (4).

Il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil

L'appareil ne démarre pas :
- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation, la position baissée de la grille, le verrouillage de la cuve en position haute,

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur : (la tôlerie est chaude au niveau du levier de vitesses)
- donner une impulsion sur le bouton "arrêt coup de poing" (14), débrancher la prise de courant et conformez vous au points du chapitre "sécurité surchauffe moteur"

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :
- voir le chapitre "sécurité surcharge moteur"

L'outil ne tourne plus et le voyant d'interrupteur (13) est allumé :
- donner une impulsion sur le bouton "arrêt coup de poing" (14), débrancher la prise de courant et contrôler l'état de la courroie (20), voir le chapitre "Maintenance / changement de la courroie"

REFERENCES NORMATIVES

Le batteur mélangeur N° 27 est conforme à la norme Européenne :

NF EN 454 : 2000 Machines pour les produits alimentaires – batteurs mélangeurs

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

Secteur :					
Tension d'alimentation (V)	220-240	110-120	220-240	220-240 TRI	380 TRI
Fréquence (Hz)	50	60	60	50	50
Condensateur démarrage (µF)	150-190V	250-130V	150-190V		
Moteur :					
Puissance absorbée (kW)	0,6	0,65	0,65	0,51	0,51
Vitesse moteur (tr/mn)	1500	1800	1800	1500	1500
Nombre de vitesses :					
Vitesse planétaire Mini (tr/mn)	50	60	60	50	50
Vitesse planétaire Maxi (tr/mn)	150	180	180	150	150
Vitesse de l'outil Mini (tr/mn)	180	210	210	180	180
Vitesse de l'outil Maxi (tr/mn)	540	640	640	540	540
Bruit (2)(dBA)	65	65	65	65	65
Dimensions et poids					
Hauteur (mm)	585				
Largeur (mm)	340				
Profondeur (mm)	570				
Poids net (kg)	30				
Poids emballé (kg)	34				
Volume de cuve (l)	9,9				
Volume Utile (l)	8				

Schéma électrique 110 - 120V 50/60Hz

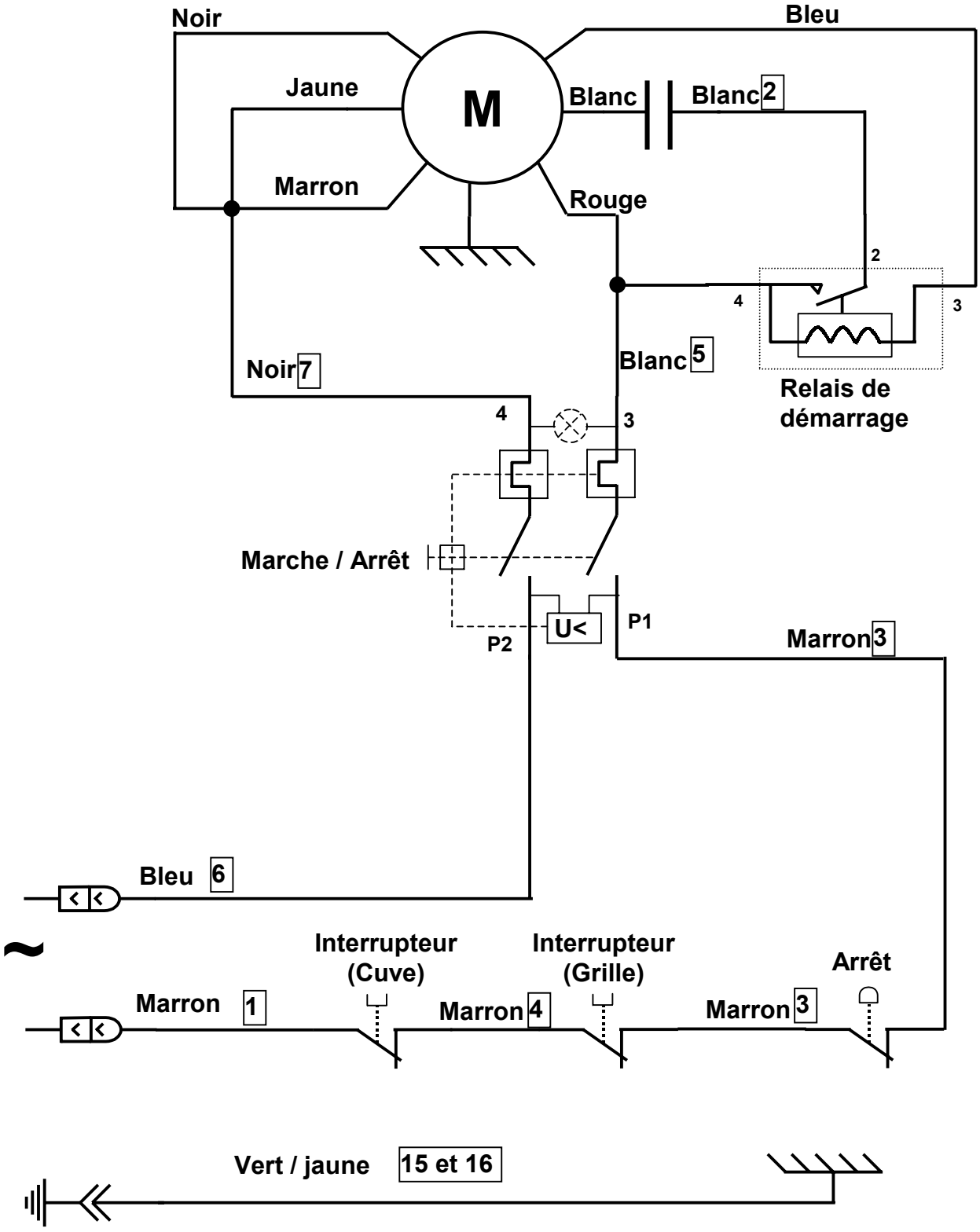


Schéma électrique Triphasé 380V / 220V 50Hz

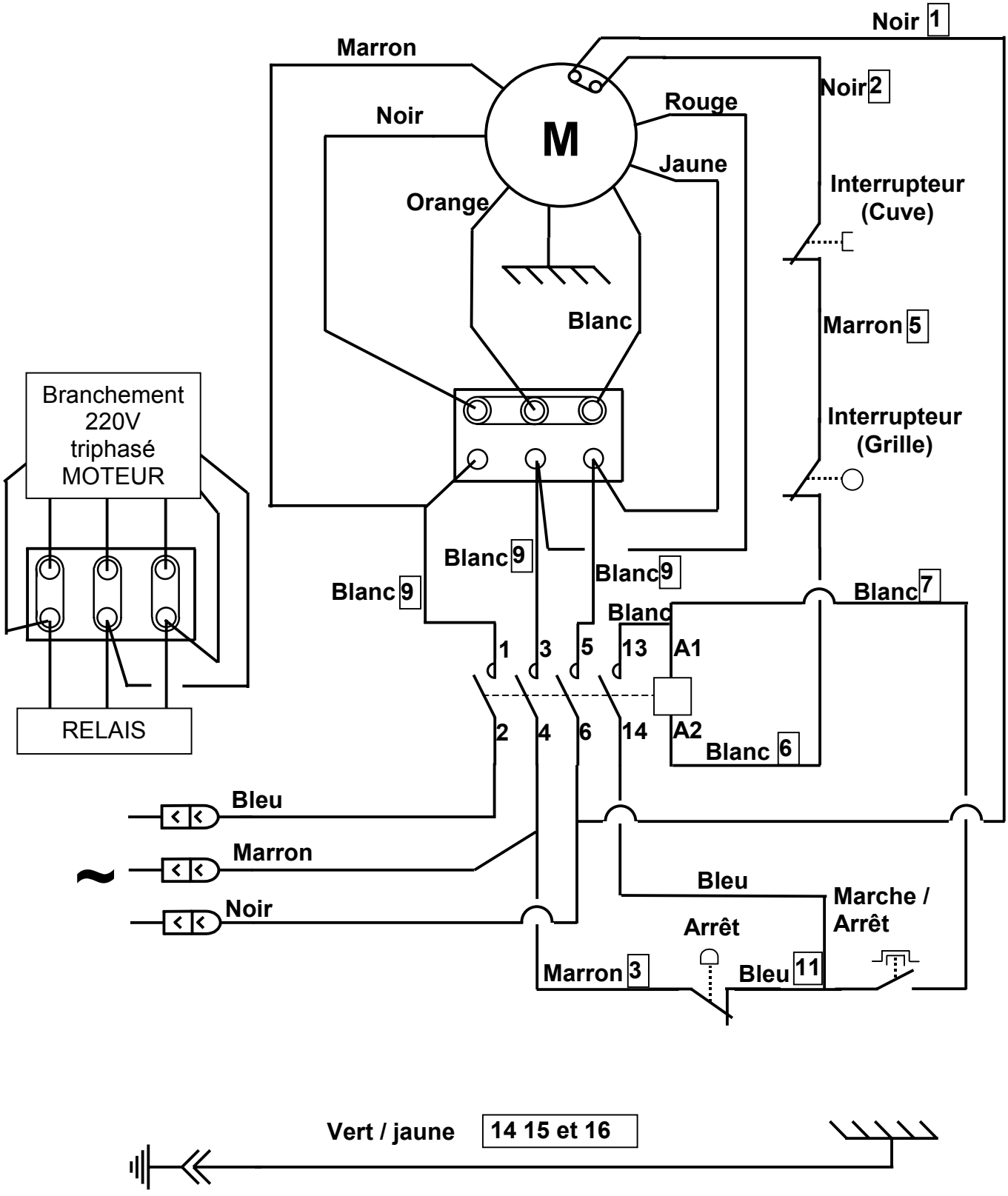


Schéma électrique 220-240V 50/60Hz

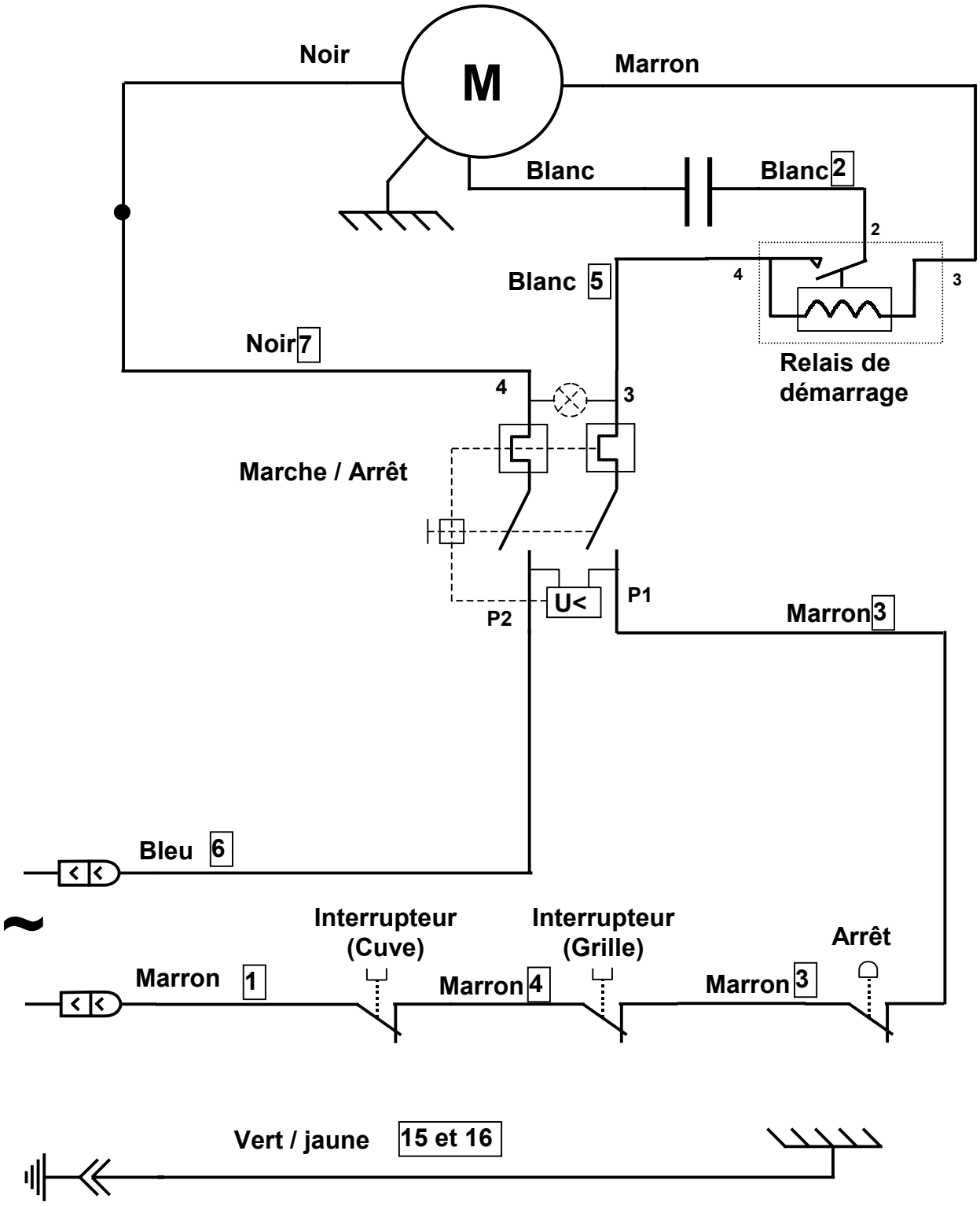


TABLEAU DE TRADUCTION DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

F
Moteur
Condensateur
Relais de démarrage
Interrupteur (freinage)
Marche / Arrêt
Masse moteur
Masse virole

TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	F
1	Poignée de serrage
2	Couvercle
3	Poussoir
4	Cuve
5	Panier centrifugation
6	Conteneur à pulpe
7	Centreur de cuve
8	Entraîneur
9	Tige de serrage
10	Cordon alimentation
11	Interrupteur Marche / Arrêt
13	Condensateur
14	Râpe
15	Membrane de verrouillage
16	Pion d'entraînement

Figures :